

CSC085X

crockpot®



3.5L Sizzle & Stew Manual Slow Cooker

Instruction manual
Notice d'utilisation
Manual de instrucciones
Manual de instruções
Manuale di istruzioni

English	4
Français/French	8
Español/Spanish	12
Português/Portuguese	16
Italiano/Italian	20

FITTING A PLUG (UK AND IRELAND ONLY)

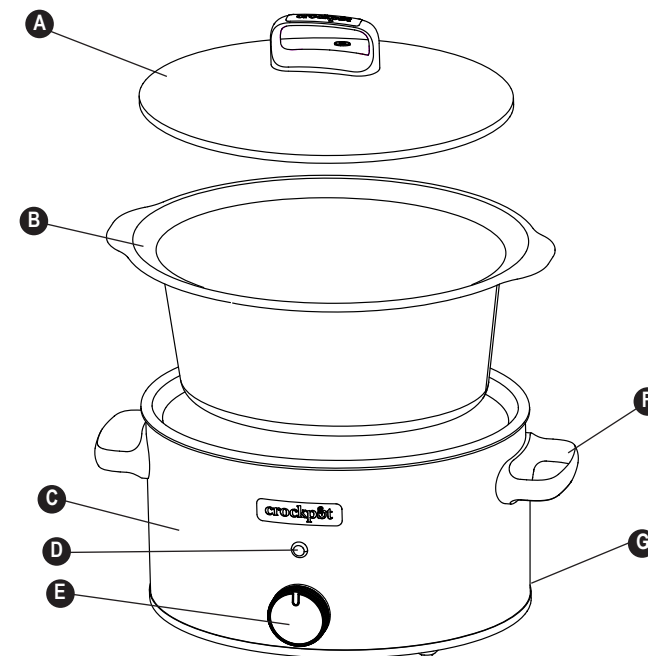
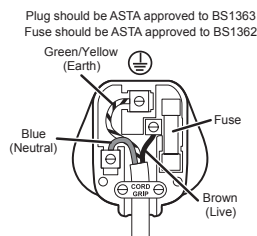
⚠ This appliance must be earthed.

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

If the plug fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that fitted by the manufacturer must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating.

If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure about the installation of the plug please contact a qualified electrician.



PARTS/GUIDE DES PIÈCES/PIEZAS/PEÇAS/COMPONENTI

- | | |
|--|--|
| A Glass lid | E Temperature Control Dial |
| B Aluminium cooking bowl | F Carrying handles |
| C Heating base | G Power cord (not shown) |
| D Temperature indicator | |
| A Couvercle en verre | E Sélecteur de température |
| B Cocotte en aluminium | F Poignée de transport |
| C Base chauffante | G Cordon d'alimentation (non illustré) |
| D Voyant de température | |
| A Tapa de vidrio | E Control de temperatura |
| B Recipiente de aluminio para cocción | F Asas de transporte |
| C Base de calentamiento | G Cable de alimentación (no se muestra) |
| D Indicador de temperatura | |
| A Tampa de vidro | E Controlo de temperatura |
| B Taça de preparação de alumínio | F Pegas de transporte |
| C Base de aquecimento | G Cabo de alimentação (não mostrado) |
| D Indicador de temperatura | |
| A Coperchio in vetro | E Controllo della temperatura |
| B Recipiente di cottura in alluminio | F Maniglie per il trasporto |
| C Base riscaldante | G Cavo di alimentazione (non illustrato nella figura) |
| D Indicatore della temperatura | |

ITALIANO

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER POTERLE CONSULTARE IN FUTURO

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 anni o più e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza, se sotto supervisione oppure qualora siano state loro impartite istruzioni in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e qualora comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire la pulizia e la manutenzione a meno che non siano di età superiore agli 8 anni e sotto supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo elettrico al di fuori della portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

⚠ Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi.

Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice, dal servizio di assistenza o da persone debitamente qualificate al fine di evitare possibili rischi.

Non utilizzare mai il presente apparecchio per fini diversi da quello della sua destinazione d'uso. Il presente apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Non immergere mai la base riscaldante, il cavo di alimentazione o la presa in acqua o altro liquido.

Coperchio e recipiente di cottura in alluminio possono essere lavati in lavatrice oppure con acqua calda saponata (Si prega di consultare la sezione dedicata alla pulizia).

- Questo apparecchio genera calore durante l'utilizzo. Adottare le debite precauzioni al fine di evitare il rischio di ustioni, bruciature, incendi o altri danni a persone o proprietà provocati dal contatto con l'esterno dell'apparecchio mentre questo è in uso o in fase di raffreddamento.
- Utilizzare guanti da forno oppure uno strofinaccio e prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore durante l'apertura o la rimozione del coperchio.
- Le impugnature del recipiente di cottura possono surriscaldarsi durante l'utilizzo. Indossare sempre guanti da forno o far raffreddare il recipiente di cottura prima di maneggiarlo.
- Controllare sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la presa o di accendere l'apparecchio.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, sicura, asciutta e piana.
- La base riscaldante dell'apparecchio non deve essere collocata sopra o in prossimità di superfici potenzialmente calde (come cucine a gas o elettriche).
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui sia stato fatto cadere o presenti segni visibili di danneggiamento o di fuoriuscita di perdite.
- Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione dopo l'uso e prima della pulizia.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima della pulizia o della conservazione.
- Evitare sempre che il cavo di alimentazione penzoli sopra il bordo di un piano di lavoro, tocchi superfici calde o si attorcigli, resti intrappolato o schiacciato.
- Non cercare MAI di riscaldare degli alimenti direttamente all'interno della base. Utilizzare sempre la ciotola di cottura rimovibile.
- Alcune superfici non sono state progettate per sopportare il calore prolungato generato da determinati apparecchi. Non collocare l'apparecchio su una superficie che potrebbe subire danni dovuti al calore. Si consiglia di collocare un tappetino isolante o una sottopentola sotto l'apparecchio al fine di evitare possibili danni alla superficie.
- Il coperchio della pentola a cottura lenta è in vetro temperato. Esaminare sempre il coperchio per escludere la presenza di scheggiature, rotture o altri danneggiamenti. Non utilizzare il coperchio di vetro qualora sia danneggiato, in quanto potrebbe rompersi durante l'uso.

PREPARAZIONE PER L'USO

Prima di utilizzare la pentola a cottura lenta Crockpot®, rimuovere tutti gli imballaggi e lavare il coperchio e il recipiente di cottura rimovibile con acqua tiepida saponata, quindi asciugare accuratamente.

NOTE IMPORTANTI: alcuni piani di lavoro e superfici di tavoli non sono state progettati per sopportare il calore prolungato generato da determinati apparecchi. Non collocare l'unità riscaldata o la ciotola di cottura su una superficie sensibile al calore. Si consiglia di collocare un tappetino isolante o una sottopentola di misura adatta sotto la pentola a cottura lenta al fine di evitare possibili danni alla superficie.

Adottare la debita cautela quando si colloca la pentola su un piano di cottura in ceramica o vetro, su un piano di lavoro, su un tavolo o su altre superfici. A causa delle caratteristiche della pentola, la superficie ruvida della base potrebbe graffiare alcune superfici qualora non venga adottata la debita cautela. Collocare sempre un tappetino protettivo sotto il recipiente di cottura in alluminio prima di collocarlo su un tavolo o un piano di lavoro.

Durante l'utilizzo iniziale di questo apparecchio si potrebbe rilevare un leggero fumo oppure odore. Questo fenomeno, assolutamente normale con gli apparecchi riscaldanti, dopo alcuni utilizzi, smette di verificarsi.

COME UTILIZZARE LA PENTOLA A COTTURA LENTA SAUTÉ

1. Collocare il recipiente di cottura in alluminio sopra la base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e chiudere con il coperchio. Si può collocare il recipiente di cottura sul piano di cottura per rosolare la carne e dorare gli ingredienti prima di collocare nella pentola a cottura lenta.
2. Collegare la pentola a cottura lenta alla rete di alimentazione e selezionare la temperatura di cottura High (alta) o Low (bassa) utilizzando l'apposito comando.
NOTA: l'impostazione Warm (mantenimento del calore) serve ESCLUSIVAMENTE per tenere in caldo il cibo già cucinato. NON cucinare con l'impostazione Warm (mantenimento del calore). Si sconsiglia di utilizzare l'impostazione Warm (mantenimento del calore) per più di 4 ore.
3. Al termine della cottura, scollegare la pentola e lasciarla raffreddare prima della pulizia.

NOTE PER L'UTILIZZO

- All'occorrenza è possibile selezionare manualmente l'impostazione Warm (mantenimento del calore) al termine del tempo di cottura previsto dalla ricetta.
- Per evitare di cuocere gli alimenti in modo eccessivo o insufficiente, riempire sempre la ciotola di cottura per $\frac{1}{2}$ o $\frac{3}{4}$ e rispettare i tempi di cottura consigliati.
- Non riempire eccessivamente la ciotola di cottura. Per evitare fuoriuscite, non riempire il recipiente di cottura per più di $\frac{3}{4}$.
- Cucinare sempre con il coperchio per il tempo raccomandato. Non rimuovere il coperchio durante le prime due ore di cottura al fine di permettere al calore di accumularsi in modo efficiente.
- Indossare sempre guanti da forno quando si maneggia il coperchio o la ciotola di cottura rimovibile. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si apre o si rimuove il coperchio.
- Scollegare dall'alimentazione elettrica al termine della cottura e prima della pulizia.
- Il recipiente di cottura in alluminio rimovibile è adatto all'utilizzo in forno. Il recipiente di cottura è adatto all'utilizzo con cucine a gas o elettriche. Il recipiente può essere utilizzato per rosolare gli ingredienti sul piano di cottura a calore medio in quanto il recipiente si riscalda rapidamente. La rosolatura avverrà più rapidamente rispetto a quando si utilizza un contenitore tradizionale. Consultare la tabella riportata di seguito. Tenere presente che il recipiente non funzionerà su un piano di cottura a induzione.

Componente	Lavabile in lavastoviglie	Può andare in forno	Può andare nel microonde	Compatibile con piani cottura a gas o elettrici	Compatibile con piani cottura a induzione
Coperchio	Si	No	No	No	No
Recipiente di cottura in alluminio	Si	Si	No	Si	No

GUIDA ALL'ADATTAMENTO DELLE RICETTE

Questa guida si prefigge di aiutarvi ad adattare le vostre ricette, e quelle di altri, alla pentola a cottura lenta. Molti dei normali passaggi preparatori non sono necessari quando si utilizza la pentola a cottura lenta. Nella maggior parte dei casi è possibile introdurre contemporaneamente tutti gli ingredienti nella pentola a cottura lenta e lasciarli cuocere tutto il giorno. Principi generali:

- Prevedere un tempo di cottura sufficiente.
- Cucinare con il coperchio chiuso.
- Per ottenere risultati ottimali ed evitare che il cibo si secchi o si bruci, assicurarsi sempre che sia presente un'adeguata quantità di liquido nella ricetta.

TEMPO DELLA RICETTA	COTTURA CON IMPOSTAZIONE BASSO <u>SS</u>	COTTURA CON IMPOSTAZIONE ALTO <u>SSS</u>
Da 15 a 30 minuti	Da 4 a 6 ore	Da 1½ a 2 ore
Da 30 a 45 minuti	Da 6 a 10 ore	Da 3 a 4 ore
Da 50 minuti a 3 ore	Da 8 a 10 ore	Da 4 a 6 ore

PASTA E RISO:

- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare riso a chicchi lunghi, riso basmati o un riso speciale in base a quanto indicato nella ricetta. Se dopo il tempo suggerito il riso non è cotto completamente, aggiungere una tazza o una tazza e mezzo di acqua o brodo per ogni tazza di riso cotto e proseguire la cottura per altri 20-30 minuti.
- Per ottenere risultati ottimali, aggiungere la pasta nella pentola a cottura lenta durante gli ultimi 30-60 minuti del tempo di cottura.

FAGIOLI:

- I fagioli secchi, in particolare quelli rossi, vanno bolliti prima di essere aggiunti a una ricetta.
- È possibile utilizzare fagioli in scatola precotti in sostituzione dei fagioli secchi.

VERDURE:

- Molte verdure beneficiano di una cottura lenta che ne esalta appieno il sapore. Tendono a non cuocersi in modo eccessivo nella pentola a cottura lenta, come invece avviene nel forno o sul fornello.
- Quando si cucinano ricette con verdure e carne, inserire le verdure nella pentola a cottura lenta prima della carne. Le verdure, di solito, si cuociono più lentamente della carne nella pentola a cottura lenta e traggono beneficio dal fatto di essere parzialmente immerse nel liquido di cottura.
- Per favorire la cottura, mettere le verdure vicino al fondo della ciotola di cottura.

LATTE:

- Latte, panna e panna acida si deteriorano durante la cottura prolungata. Laddove possibile, aggiungere questi ingredienti durante gli ultimi 15-30 minuti di cottura.

MINESTRE:

- Alcune ricette richiedono grandi quantità di acqua/brodo. Aggiungere per prima cosa gli ingredienti della minestra nella pentola a cottura lenta, dopodiché aggiungere acqua/brodo solo per coprire. Qualora si desideri una minestra meno densa, aggiungere più liquido al momento di servire.

CARNI:

- Rimuovere il grasso, risciacquare bene e asciugare la carne con dei tovaglioli di carta.
- Cuocere prima la carne permette al grasso di essere drenato prima della cottura lenta, oltre ad aumentare l'intensità del sapore. L'operazione può essere effettuata utilizzando il recipiente di cottura direttamente sul piano di cottura a gas o elettrico.
- La carne va posizionata in modo tale da appoggiarla all'interno della ciotola di cottura senza toccare il coperchio.
- Per tagli di carne più piccoli o più grandi, modificare la quantità di verdure o patate in modo tale che la ciotola sia sempre piena a metà o per tre quarti.

- Le dimensioni della carne e i tempi di cottura consigliati sono solo stime indicative e possono variare a seconda del taglio specifico, del tipo di carne e della struttura ossea. Le carni magre, come il pollo o il filetto di maiale, tendono a cuocere più rapidamente rispetto alle carni con una maggiore quantità di tessuto connettivo e grasso come il carré di manzo o la coppa di maiale. Cucinare carne con l'osso anziché senza osso aumenta il tempo di cottura richiesto.
- Tagliare la carne in pezzi più piccoli quando la si cucina con alimenti precotti come fagioli, oppure verdure leggere come funghi, cipolla tritata, melanzane o verdure tagliate sottili. In questo modo sarà possibile cuocere tutti gli alimenti alla stessa velocità.

PESCE:

- Il pesce si cuoce rapidamente e va aggiunto al termine del ciclo di cottura, da 15 minuti a un'ora prima della fine.

LIQUIDI:

- Potrebbe sembrare che le nostre ricette per la pentola a cottura lenta prevedano solo una modesta quantità di liquido ma il metodo a cottura lenta differisce dagli altri proprio in questo: il liquido aggiunto nella ricetta praticamente raddoppia durante il tempo di cottura. Pertanto, in caso di adattamento di una ricetta per la pentola a cottura lenta basata su una ricetta di tipo tradizionale, occorre ridurre la quantità di liquido prima di cucinare.

PULIZIA

Prima della pulizia, scollegare SEMPRE la pentola a cottura lenta dalla presa elettrica e lasciarla raffreddare.

ATTENZIONE: non immergere mai la base riscaldante, il cavo di alimentazione o la presa in acqua o altro liquido.

- Coperchio e recipiente di cottura in alluminio possono essere lavati in lavatrice oppure con acqua calda saponata. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche. Per rimuovere eventuali residui, di solito è sufficiente uno straccio, una spugna o una spazzolina di gomma. Per rimuovere i segni dell'acqua o altre macchie, utilizzare un detergente non abrasivo o dell'aceto.
- Se il recipiente di cottura viene utilizzato su un piano cottura oppure messo in lavastoviglie, il colore potrebbe subire leggere variazioni. Questo non inciderà sulle prestazioni complessive del recipiente. La pulizia con un panno morbido può aiutare a ripristinare l'aspetto originario.
- Il recipiente di cottura in alluminio e il coperchio non sopportano i bruschi sbalzi di temperatura. Non lavare la pentola o il coperchio con acqua fredda quando sono caldi.
- L'esterno della base riscaldante può essere pulito con un panno morbido e acqua saponata tiepida. Asciugare con un panno asciutto. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Non devono essere eseguiti altri interventi di manutenzione.
- **NOTA:** dopo la pulizia manuale, far asciugare la pentola all'aria aperta prima di riparla.

ASSISTENZA POST- VENDITA E PARTI DI RICAMBIO

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni ma sia ancora in garanzia, restituire il prodotto al punto vendita presso cui è stato acquistato per la sostituzione. Tenere presente che sarà richiesto un documento valido attestante l'acquisto. Per ulteriore assistenza, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti chiamando il numero: Regno Unito: 0800 028 7154 | Spagna: 0900 81 65 10 | Francia: 0805 542 055. Per tutti gli altri Paesi, chiamare il numero +44 800 028 7154. Potrebbero essere applicate tariffe internazionali. In alternativa, scrivere a: CrockpotEurope@newellco.com.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Riciclare laddove esistano appositi impianti. Inviare una e-mail a CrockpotEurope@newellco.com per ulteriori informazioni sul riciclo e sulla direttiva RAEE.



crockpot®



For Customer Service details, please see the website.
Pour le service consommateurs, veuillez consultez le site web.
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

www.crockpoteurope.com

[email: crockpoteurope@newellco.com](mailto:crockpoteurope@newellco.com)

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.
Printed in China.

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Royaume-Uni
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.
En raison du développement constant de nos produits, l'appareil contenu dans l'emballage peut légèrement différer de l'illustration présente sur l'emballage.
Imprimé en Chine.

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Todos los derechos reservados.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Reino Unido.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polonia.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited y Newell Poland Services Sp. z o.o. son filiales de Newell Brands Inc.
El producto adquirido puede diferir ligeramente del que se muestra en esta caja debido al desarrollo continuo de los productos.
Impreso en China.

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Todos os direitos reservados.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Reino Unido.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polónia.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited e Newell Poland Services Sp. z o.o. são subsidiárias da Newell Brands Inc.
O produto que está a comprar pode ser ligeiramente diferente daquele apresentado na caixa, graças ao desenvolvimento contínuo do produto.
Impresso na China.

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tutti i diritti riservati.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Regno Unito.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polonia.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited e Newell Poland Services Sp. z o.o. sono consociate di Newell Brands Inc.
Il prodotto potrebbe differire leggermente da quello mostrato sulla confezione a causa delle migliorie apportate continuamente.
Stampato in Cina



CSC085X_20MLM2 (EU)

GCDS-CRP-JC

P.N. 202396 Rev. A